

ふるさとの育む人 #19「りんご」

育む人 **鈴木 峰雄 さん** 横手市平鹿地区 57歳
農業歴 37年。りんご 2.2ha、洋なし 10a、ぶどう 20a



この冬の豪雪で出荷量は平年の5割に

シャキシャキとした食感とジューシーなその風味。品種によって多様な甘みと酸味、香りが楽しむことができるりんごは、私たちの秋の味覚のひとつです。

JA秋田ふるさとりんご部会は、部会員数1,269人。秋田県の生産量の7割以上を生産しており、当JA産りんごは、全国の市場から高い評価を受けています。

しかし、この冬の豪雪被害は、横手のりんご園地に大きな被害をもたらしました。横手市が算出した、豪雪被害による農産物被害額は、約36億7千万円。このうち、りんごやぶどうを中心とする果樹被害は、8割近くの約27億8千万円に上っています。今年度の出荷量は、平年の5割程度に落ち込むと見られる中、横手のりんご農家のみなさんは、いま、産地の再生へ向けて前を向きながら、実りの秋を迎えています。



復旧作業を経てようやく実った今年りんご

同部会副部長の鈴木峰雄さんは、農業歴37年。就農当初からりんごを栽培しているベテラン農家です。大雪に見舞われた1月、妻の松子さんとともに足しげく園地に通い、除雪や割れた樹の修復作業を行いながら被害を最小限に留めてきました。

「横手産りんごのファンの方がいる限り、負けるわけにはいかない」。生産者仲間と互いを鼓舞しながら、峰雄さんは、ただひたすら、大切なりんごの樹を守り続けました。

そしていま、ようやく実ったりんごは、小玉傾向ながらも、糖度は高く、味は良好。「守り抜いたりんごの味を、いつも以上に味わってもらえたら嬉しい」と、峰雄さんは笑顔で語ります。



秋田産りんごの名産地再生へ向け前進

実りの秋。横手のりんご園では、今もなお、雪害によってりんごの樹が裂けてしまった際の爪あとが、多く見受けられます。また、りんごの樹の収穫量がもとに戻るまでは、5年はかかると言われています。

「収穫量をとにかく元に戻し、またりんご産地として再生させたい」。真っ直ぐに前だけを見つめ、そう言い切る峰雄さんからは、秋田産りんごの名産地を守りつづける農家の熱き思いが感じられます。



パンに乗せたり、アイスに添えてもおいしい！
『りんごのコンポート（甘煮）』

【材料】（りんご1個分）

りんご（品種は何でもOK）：1玉

<A>グラニュー糖：50g、水：200cc、レモン汁：小さじ1、
ラム酒（お好みで）：小さじ1

【作り方】

- ①りんごは皮をむいて芯を取り除き、12等分に切る。
- ②Aを鍋に入れて火にかける。沸騰したら①を加える。
- ③落とし蓋をして中火で10分程度煮る。10分経ったらお好みでラム酒を加える。
- ④あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やして完成